

Rösti au chèvre frais

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1kg de pomme de terre
- 180 à 200g de chèvre frais
- 3 cuillères à café de miel liquide
- 1 oignon
- Un peu de sel
- Un peu de poivre
- 2 cuillères à café de ghee
- Bacon pour la décoration (facultatif)

Comment procéder ?

- Faire cuire les pommes de terre « al dente »
- Une fois cuites, les passer sous l'eau froide ou les laisser refroidir
- Râper les pommes de terre
- Ajouter le sel et le poivre selon vos goûts
- Hacher l'oignon
- Emietter le chèvre frais
- Mettre 1 cuillère à café de ghee dans une poêle
- Faire revenir les oignons
- Ajouter la moitié des pommes de terre râpées
- Déposer le chèvre émietter et les cuillères à café de miel
- Ajouter l'autre moitié des pommes de terre
- Laisser chauffer quelques minutes
- Mettre une assiette par-dessus la poêle afin de pouvoir retourner les röstis
- Ajouter dans la poêle la deuxième cuillère à café de ghee et les oignons
- Faire dorer l'autre côté
- Faites griller le bacon et l'ajouter avant de servir
- Servir avec une salade 😊



Astuces :

- Vous pouvez les faire en avance et les réchauffer au dernier moment
- Ils peuvent se manger froid
- Vous pouvez les accompagner de salade ou de légumes crus / cuits
- Vous pouvez les servir avec un œuf au plat 😊
- Vous pouvez incorporer les oignons aux pommes de terre râpées

Mettez du pep's dans votre assiette ! 😊

